Bottiglie Aperte: la parola ai protagonisti: Cantine & Vini!

angela-piotti-velenosi-780x586-db98ffd7

Bottiglie Aperte, giunta alla quinta edizione, torna dal 1 al 3 ottobre al Palazzo delle Stelline di Milano, confermando il successo di adesioni da parte delle più affermate cantine italiane. Se infatti Verona è la capitale fieristica del vino, Milano è senza dubbio la piazza più importante dal punto di vista commerciale, barometro delle vendite e termometro delle tendenze di consumo a livello nazionale. Bottiglie aperte diventa quindi un luogo d'incontro privilegiato per gli operatori del settore enologico e in particolare per i professionisti del canale Horeca.
"Bottiglie aperte – dice **Angela Piotti Velenosi (**nella foto), della **Velenosivini** di Ascoli Piceno - è senz'altro una delle manifestazioni più importanti dedicate al vino in Italia. Abbiamo partecipato alle precedenti edizioni e confermiamo la nostra presenza anche quest'anno, perché in sinergia con la nostra rete vendita (Distribuzione Grandi Marchi) abbiamo intuito che questa è la location adeguata dove far convergere i clienti più affezionati e invitare quelli nuovi. Come l'anno scorso presenteremo i nostri cavalli di battaglia: Villa Angela Offida Pecorino Docg, il Querciantica Lacrima di Morro d'Alba Doc, che con le sue fragranti sensazioni organolettiche l'anno scorso ha affascinato il folto pubblico di ristoratori, poi i due rossi importanti della casa: il Roggio del Filare Rosso Piceno Doc Superiore (Sangiovese e Montepulciano) blasonato da tutte le guide e infine il Ludi Offida Docg Rosso (Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%). Certamente quest'anno gli appassionati di bollicine potranno assaporare i nostri Metodo Classico (Gran Cuvée, Gran Cuvée Gold e Rosè)".
Anche la cantina **Figli Luigi Oddero** di La Morra conferma per la seconda volta la sua presenza a Bottiglie Aperte. "È stata un'occasione preziosa- spiega **Alberto Zaccarelli**, direttore - abbiamo fatto incontri fondamentali per la nostra cantina, quali il contatto con un distributore ed enoteche importanti. Milano offre una grande ricettività per i vini di Langa e quest'anno, in accordo con il nostro distributore, sarà l'occasione per far conoscere ai ristoratori della città e dell'hinterland (su nostro invito) i nostri crus, che vengono proposti nelle nuove annate proprio a fine settembre. Quindi Bottiglie Aperte diventa la prima occasione per degustare l'annata 2010 del Barolo Rocche Rivera, del Barolo Vignarionda e del Barolo Specola, insieme agli altri vini di Langa di nostra produzione".

Una new entry per Bottiglie Aperte è invece la cantina **Le Macchiole**, una nota griffe di Bolgheri. "Milano è senz'altro una vetrina dove essere in prima fila - spiega **Gianluca Putzolu**, direttore - per rafforzare e dare maggior visibilità al nostro marchio, anche se abbiamo già ottimi clienti come Cracco, Aimo e Nadia e Caffè Trussardi. Le nostre etichette in degustazione saranno Paleo Rosso, un Cabernet franc in purezza; Messorio, una sfida con una delle varietà più diffuse sul territorio bolgherese: il Merlot; Le Macchiole Bolgheri rosso, ultimo nato che sta offrendo grandi soddisfazioni. Quindi che dire ai ristoratori e operatori Ho.re.ca milanesi: vi aspettiamo!".